



## Menú Gala

OnlyYOU  
HOTELS

## CLASSIC

### MENÚ 1

#### ENTRANTE

Merluza de pincho con almejas, cola de gambas y polvo de jamón

Sorbete

#### PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ternera con velo de ibérico, cebollitas con crujiente y brotes

#### POSTRE

Lemon crunch

#### BEBIDAS

Refrescos y cerveza

Vino tinto y blanco:

Bayas by Only YOU D.O. Utiel-Requena  
Cava: Brut Roxanne

Café, infusiones y licores

85€

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

## MENÚ 2

### ENTRANTE

Vieira fresca con cremoso de guisantes al estragón  
y yemas de trigueros con salsa holandesa

Sorbete

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera lechal, refrito de cebolleta y malanga,  
salsa de citronela y galanga.

### POSTRE

Campana de choco-avellana

### BEBIDAS

Refrescos y cerveza

Vino tinto y blanco:  
Bayas by Only YOU D.O. Utiel-Requena  
Cava: Brut Roxanne

Café, infusiones y licores

95 €

Precio por persona / IVA incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

## MENÚ 3

### ENTRANTE

Lenguado con cigalas en "suquet" de galeras  
y caviar de plancton

Sorbete

### PLATO PRINCIPAL

Cordero cocinado a baja temperatura con cremoso de  
zanahoria y jengibre

### POSTRE

Chocolate y pasión

### BEBIDAS

Refrescos y cerveza

Vino tinto y blanco:  
Bayas by Only YOU D.O. Utiel-Requena  
Cava: Brut Roxanne

Café, infusiones y licores

105€

Precio por persona / IVA incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

#### MENÚ 4

##### ENTRANTE

Ensalada de bogavante, huevas de trucha y salsa de plancton

Sorbete

##### PLATO PRINCIPAL

Milhojas de solomillo de ternera con setas, foie fresco y demi glass

##### POSTRE

Texturas tropicales de coco y mango

Tarta

##### BEBIDAS

VINO BLANCO

Finca Montepedroso D.O. Rueda

VINO TINTO

Muga D.O. Rioja

CAVA

Tantum Ergo blanco y rose

Café, infusiones y licores

---

125€

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

Consultar suplementos en cada caso.

## OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

### SALVAJE

WOW!!!! Sucumbe a la tentación. Si quieres un rincón oriental, con fusión mediterránea pero "Salvaje", solo con nosotros. Variedad de piezas en bandeja . 50 piezas - 200 € IVA incluido

### PULPERÍA, TARTAR Y OSTRAS

Estación regentada por abridor de ostras, con pulpo y tartares - 10€

### ESTACIÓN DE FOIE

Degustación de distintas elaboraciones con foie y micuit, acompañado de pavé de nueces y pan sarraceno.

Degustación showcooking de foie:

Mini brochetas de foie con polvo de quico y algodón de azúcar

Melón con foie caramelizado

Mini cornetes de foie con salsa hoisin

Macarons de foie

6 €

### CONDICIONES

Consultar precios en cada caso - Mínimo 50 pax

## OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

### BUFFET AHUMADOS Y SALAZONES

Para los amantes de los ahumados, os ofrecemos este buffet de salmón, bacalao, sardina ahumada y montaditos de anchoa y de mojama, todo ello acompañado de pan de alga, de cristaly una amplia variedad de encurtidos.

6 €

### CHEESE ME BABY

Selección de 5 variedades de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, mermeladas, miel, uva, pan sarraceno, pavé con nueces y rosquilletas de "pan feo".  
Agarimo, Zalameiro D.O Manchego, Castrum Erat, El Parral y Compte Elegance.

8 €

### BUFFET DE IBÉRICOS

Para los más tradicionales, jamón, chorizo, salchichón, lomo ibérico acompañado de tomate natural rallado, aceite de oliva virgen extra ecológico "Lo Canetá" y nuestra selección de panes: de cristal, sarraceno y rosquilletas de "pan feo".

8€

### JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR

Jamón ibérico de recebo - 590 € IVA incluido  
Jamón Ibérico de bellota Lazo 100% - 860 € IVA incluido

Precio por persona / IVA incl.  
**CONDICIONES:** Especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento  
Consultar precios en cada caso - Mínimo 50 pax

### CROQUETAS Y HUEVOS DE CODORNIZ

¡Disfruta de nuestras originales croquetas!  
Las tenemos de jamón con lluvia de parmesano, de boletus con escamas de patata y la croqueta estrella servida en copa Martini, espuma de croqueta de pollo rustido. ¡Buenísima!  
"Showcooking" de huevos fritos de codorniz sobre tosta de sobrasada y miel, y tosta de foie.

6 €

### BUFFET DE OSTRAS

Ostras francesas abiertas en el momento con la posibilidad de maridar con caviar de limón, huevas de arenque o micro brotes.  
Precio por unidad según temporada.

### LA TAQUERÍA

A través de la cocina se conocen las costumbres de un pueblo, sus riquezas naturales y sus gustos, adéntrate en la cultura Mexicana a través de sus platos más típicos: tacos de ternera, nachos con guacamole, tosta de cochinita pibil, burritos de cordero y mazorquitas a la brasa con salsa roja.

6 €

### COCINA CON NITRÓGENO (min 100pax)

Salado: Piruleta de micuit con polvo de naranja /  
Sardina ahumada con palomitas de ajo blanco  
Dulce: Mini cucurucho de helado de fresa con polvo de moras/  
Piruletas de chocolate con granillo de almendra  
6 € IVA incl. por persona salado ó dulce

### CONDICIONES

Consultar precios en cada caso - Mínimo 50 pax

